»Wirt am Berg«

„Perigord & Alba "

Ein Menü mit der schwarzen & weißen Trüffel

Freitag, 04. Dezember 2026

Ab 19:00



Genießen Sie vorweg im Hofgartl am offenen Feuer
ab 19.00 als Aperitif der Jahreszeit entsprechend
ein Glaserl Orangenpunsch oder einen Wermut- Cocktail
mit Hagebutten- Mus, Prosecco & Vogelbeere.
anschließend einen gemütlichen Abend in unseren
romantischen Stuben mit Piano-Klängen *
von & mit Daniela Wengler.

»Wirt am Berg«

Unser Trüffel-Menü

Oooooo

Gruß aus der Küche

„Hendlauster" mit Alba Trüffel

Oooooo

Weidegans & Ente

Carpaccio / Mousse / Geräuchertes / Gartenkräuter

Oooooo

„Wildessenz"

Vogelbeere / Dörrpflaumen / alter Portwein

Oooooo

Natur-Waller Filet * *

Zweierlei Petersilie / Burgunder-Trüffel* / Trüffel-Gnocchi

oder wahlweise

Linguine mit weißer Alba-Trüffel * * *

Trüffelbutter / Sellerie / 2 Gr. Albatrüffel

Oooooo

Beschwipstes Limetten-Salbei-Sorbet

Oooooo

Suprême vom Jagdfasan m. Cognac-Creme

Gänseleber / Speck / Topinambur / Sprossenkohl-Blätter

wahlweise oder

Kross gebratenes Spiegelkarpfen-Filet

Burgunder-Trüffel */ Rote Rüben / Lauch / Trüffel-Risotto

Oooooo

„Herbstliche Impression"

Edelkastanie / Williams-Birne / Mohn / Cassis
Schokolade / Soufflé / Mousse / Tarte / Eis

Oooooo

Menüpreis mit Perigord-Trüffel* * Zwischengericht € 138,00
Menüpreis mit Alba-Trüffel ***- Zwischengericht € 154,00
ohne Zwischengericht 118,00

(*Schwarze Burgunder-Herbstrüffel)